TanicolVINTAGE

Stabilisation de couleur et apport de structure à partir de la macération

Caractéristiques

Tanin **condensé issu de pépin de raisin ayant un grand effet sur la stabilité de la couleur** en raison de sa grande réactivité et de sa capacité de combinaison avec les anthocyanes. **Il accroît le potentiel phénolique du vin en apportant grande robustesse et structure.** Excellent lors de la fermentation et du décuvage où il accentue l'arôme des vins et marque les caractéristiques variétales.

Applications

Lors de la fermentation alcoolique

- Le **tanin du raisin** qu'il contient le rend spécialement réactif avec les anthocyanes.
- Combinaison initiale avec les anthocyanes libérées dans la première phase de la macération (phase aqueuse). Évite la diminution de la couleur, en permettant une meilleure évolution dans le temps.

Lors du décuvage

- Augmente la quantité de tanin condensé issu du raisin en favorisant une proportion équilibrée d'anthocyanes et de tanins.
- Donne de la structure au vin de façon intégrée et équilibrée.
- Accroît le profil aromatique du vin.

Qualités organoleptiques

- Appliqué lors de la fermentation et/ou du décuvage, il assure la stabilité de la couleur et une meilleure évolution dans le temps. Particulièrement intéressant pour les cépages oxydatifs.
- Complexité aromatique : accentue la typicité variétale.
- Apport de structure avec une sensation douce et sucrée.
- Excellente intégration dans le concert du vin.
- Atténue les notes amères et vertes provenant d'une maturité phénolique déficiente.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche en renforçant la fraîcheur et en préservant les caractères variétaux.
- Hausse de l'intensité colorante et du potentiel d'évolution.

Effet souhaité	Quand l'appliquer	Dose g/hl
Amélioration aromatique et augmentation du potentiel phénolique.	Fermentation Décuvage	Vins rosés 10-20 g/hl Vins rouges 10-40 g/hl
Stabilisation de la couleur		Vins rouges 20-40 g/hl

Composition

Tanin condensé de pépin de raisin (*Vitis vinifera*).

Mode d'emploi

1. - Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin, puis mélanger vigoureusement.

2. - Incorporer la solution au vin en l'agitant pour assurer une bonne homogénéisation.

Aspect physique

Granules fines de couleur brun doré.

Présentation

Sac de 1 kg.

Propriétés physicochimiques

Tanin [%]	>65
Humidité [%]	<10
pH	3,5-4,5
Cendres [%]	<4
Fraction insoluble [%]	<2
Arsenic [ppm]	<3
Fer [ppm]	<50
Plomb [ppm]	<5
Mercure [ppm]	<1

Conservation

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

REGISTRES: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009